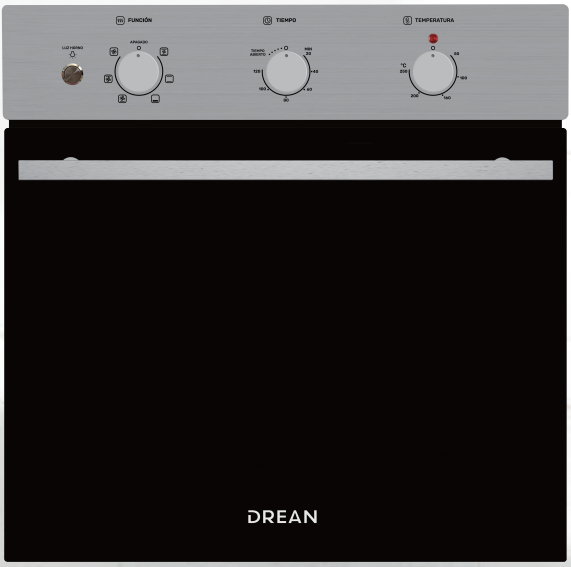
blog.drean.com.ar/category/manuales

DREAN

Manual de Instrucciones
Hornos Eléctricos para Empotrar

HEDR600CI



Aconsejamos leer las instrucciones de este manual antes de instalar y usar su horno Drean

ÍNDICE

INSTRUCCIONES 03

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 04

MEDIDAS DE SEGURIDAD 06

INSTALACIÓN 10

INSTRUCCIONES DE USO 12

CUIDADO Y LIMPIEZA 20

CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES 23

CERTIFICADO DE GARANTÍA 25

INSTRUCCIONES GENERALES

SIGA LAS INSTRUCCIONES Y SU PRODUCTO ESTARÁ LISTO PARA FUNCIONAR

AHORRO DE ENERGÍA

Utilizar la energía de forma responsable no sólo ahorra dinero, sino que también ayuda al medio ambiente. Así es como puede ahorrar energía usted:

- Aproveche el calor residual del horno. Si el tiempo de cocción es superior a 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del fin de la operación.
- **Importante:** Cuando utilice el timer, ingrese correctamente los tiempos de cocción más cortos de acuerdo con el plato que esté preparando.
- Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada. El calor puede filtrarse hacia afuera a través de aberturas en la junta de la puerta. Limpie inmediatamente cualquier derrame. No instale el horno en proximidad directa de refrigeradores/congeladores. De lo contrario, el consumo de energía aumenta innecesariamente.

DESEMBALAJE

Durante el transporte, se utilizó un empaque protector para proteger el aparato contra daños.
Después de desempacar el aparato, deshágase de todo el material de empaque de forma que no cause daños al medio ambiente.
Todos los materiales utilizados para el empaque del aparato son respetuosos con el medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con el símbolo correspondiente.

Precaución: los materiales de empaque (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

DESHACIÉNDOSE DEL APARATO

Los aparatos viejos no deben eliminarse junto con la basura doméstica normal, sino que deben entregarse a un centro de recolección y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
El símbolo que aparece en el producto, en el manual de instrucciones o en el empaque indica que es apto para el reciclaje. Los materiales utilizados en el interior del aparato son reciclables y están etiquetados con información al respecto. Al reciclar los materiales u otras partes de los aparatos usados, está contribuyendo de manera significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

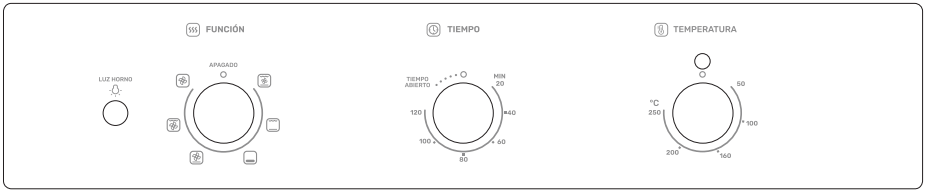
Las autoridades locales pueden proporcionarle información sobre los centros de eliminación adecuados para los aparatos usados.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

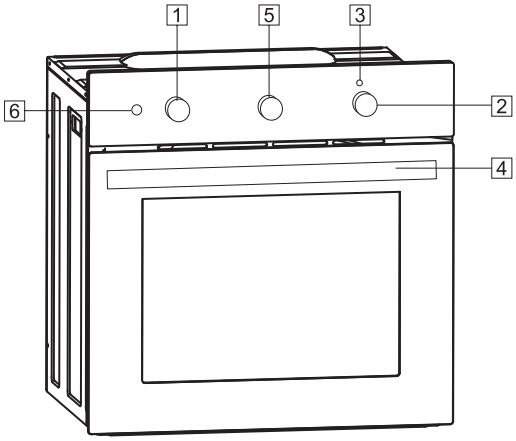
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS NOMINALES

MODELO	HEDR600CI
Marca	Drean
Tensión de alimentación	220 V ~
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia total	2 150 kW
Resistencia superior	1 100 kW
Resistencia inferior	1 050 kW
Ventilador	Si
Parrilla para asador	2
Bandeja	1
índice de eficiencia energética(IEE cavidad)	98
Clase de eficiencia de la cavidad	D
Consumo de energía en modo convencional / forzado en kWh/ciclo	0.76 / 0.77
Número de cavidades	1
Volumen utilizable de la cavidad en litros	55
El tiempo de cocción con carga para cada modo	Convencional: 39,5 minutos Forzado: 36.7 minutos

PANEL DE CONTROL



COMPONENTES PRINCIPALES



1. Perilla de selección de funciones del horno.
2. Perilla de control de temperatura.
3. Indicador luminoso de temperatura del horno.
4. Manija de la puerta del horno.
5. Perilla del timer mecánico
6. Interruptor de iluminación

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- No use prolongadores eléctricos.
- No conecte otros aparatos en el mismo enchufe.
- Sujete el conector por la ficha, no por el cable.
- Su producto está provisto de un cable de alimentación con ficha polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cable de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un programador exterior o por medio de un sistema de control remoto externo.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

⚠ **Importante: Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.**

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

⚠ **Importante: Este aparato ha sido diseñado y fabricado exclusivamente para la cocción de alimentos. No es apto para ninguna aplicación no doméstica, por lo tanto, no debe utilizarse en un entorno comercial. La garantía del aparato quedará anulada si se utiliza en un entorno no doméstico, por ejemplo en un entorno semicomercial, comercial o comunitario. Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.**

- Algunos aparatos se suministran con una película protectora sobre las partes de acero y aluminio. Esta película debe retirarse antes de utilizar el aparato.

Importante: Se recomienda el uso de ropa y guantes de protección adecuados al manipular o limpiar este aparato.

- No intente modificar las características técnicas del aparato, ya que su uso puede resultar peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los inconvenientes derivados de la inobservancia de esta condición.
- No realice operaciones de limpieza o mantenimiento en el aparato sin haberlo desconectado previamente del suministro de energía eléctrica.

Advertencia: ASEGÚRESE DE QUE EL APARATO ESTÉ APAGADO ANTES DE REEMPLAZAR LA LÁMPARA DEL HORNO PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA.

- No utilice una máquina limpiadora a vapor porque la humedad puede entrar en el aparato y hacerlo inseguro. No toque el aparato con las manos (o los pies) mojados o húmedos.
- No utilice el aparato estando descalzo.

Advertencia: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN CALENTARSE DURANTE LA OPERACIÓN. PARA EVITAR QUEMADURAS, DEBEN MANTENERSE ALEJADOS LOS NIÑOS PEQUEÑOS.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los trabajos de limpieza y mantenimiento que debe llevar a cabo el usuario no deben ser realizados por los niños sin supervisión.
- Si decide no seguir utilizando este aparato (o decide reemplazarlo por otro modelo), antes de deshacerse de él, se recomienda inutilizarlo de forma adecuada de acuerdo con las normas de protección de la salud y del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las partes potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con aparatos abandonados.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del horno a menos que estén continuamente supervisados.

Advertencia: DURANTE SU OPERACIÓN, EL APARATO Y SUS PARTES ACCESIBLES SE CALIENTAN; PERMANECEN CALIENTES DURANTE ALGÚN TIEMPO DESPUÉS DE SU USO.

- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- La puerta se calienta, utilice la manija.
- Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños personales o materiales causados por un uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- Asegúrese de que los cables eléctricos que conectan otros aparatos en la proximi - dad del horno no queden atrapados en la puerta del horno.

⚠ **Precaución: no utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal.**

- No recubra las paredes del horno con papel aluminio. No coloque las bandejas de cocción o la bandeja recolectora de goteo en la base de la cavidad del horno.

⚠ **Advertencia: ¡RIESGO DE INCENDIO! NO ALMACENE MATERIALES INFLAMABLES DENTRO DEL HORNO.**

- Utilice siempre guantes de cocina para retirar las parrillas y las bandejas de alimentos del horno mientras esté caliente.
- No cuelgue toallas, trapos para cocina u otros objetos sobre el horno ni de la manija del horno, ya que podría suponer un riesgo de incendio.
- Limpie el horno con regularidad y no permita que se acumulen grasas o aceites en la base del horno o en la bandeja. Limpie los derrames de alimentos tan pronto como se produzcan.
- No se pare sobre la puerta del horno abierta. Nunca coloque cacerolas de más de 15 kg de peso sobre la puerta abierta.
- Al abrir la puerta del horno, aléjese siempre del aparato para permitir la salida del vapor y aire caliente antes de retirar los alimentos.
- **MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS:** Deje los alimentos en el horno el menor tiempo posible antes y después de la cocción. Esto es para evitar la contaminación por organismos que pueden causar intoxicación alimenticia. Tenga especial cuidado durante clima cálido.

⚠ **Advertencia: NO LEVANTE EL APARATO POR LA MANIJA DE LA PUERTA.**

- Los materiales de embalaje (por ejemplo bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas de empaque, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden causar lesiones graves.
- Después de haber desembalado el aparato, asegúrese de que no esté dañado y que la puerta del horno cierra correctamente. En caso de duda, no lo utilice y consulte a su proveedor o contacte al centro de servicio autorizado.

- El cable eléctrico de los aparatos adyacentes puede resultar dañado por quemadores de estufas o parrillas o atascado entre las puertas del horno, y podría generar un cortocircuito, por lo que debe mantenerlos a una distancia segura del aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Deben respetarse estrictamente las normas y disposiciones contenidas en este manual. No permita que nadie que no esté familiarizado con el contenido de este manual haga funcionar el horno.
- Coloque el lado elevado de la parrilla hacia adentro, introdúzcala en la ranura de la guía lateral del horno y empújela hasta el fondo. Introduzca el lado no perforado de la bandeja para hornear en la ranura de guía lateral del horno y empújela hasta el fondo.
- El horno se calienta mucho durante su operación. Tenga cuidado de no tocar las resistencias generadoras de calor que se encuentran en el interior del aparato.
- Los cables eléctricos de aparatos electrodomésticos adyacentes podrían dañarse debido al calor que produce el horno, lo que podría generar en un corto circuito, por lo tanto deben mantenerse a una distancia segura de este aparato.
- Nunca coloque utensilios para cocinar u hornear que pesen más de 15kg sobre la puerta abierta del horno.
- No use el horno en caso de una falla técnica, una vez que se produce una falla técnica, desconecte el aparato del suministro de energía y contacte al centro de servicio autorizado.
- Nunca utilice una máquina limpiadora a vapor para limpiar su horno ya que esto provocaría un corto circuito.
- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la rotura del cristal.
- Deben respetarse estrictamente las reglas y disposiciones contenidas en este manual de instrucciones. No permita que nadie que no esté familiarizado con el contenido de este manual opere el horno.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre la operación del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar calentamiento excesivo.

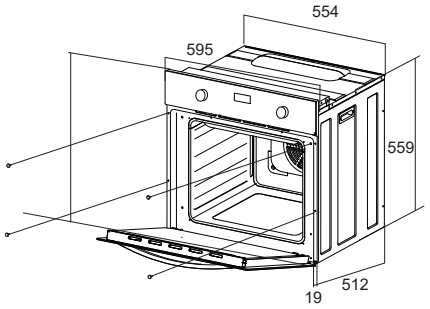
⚠ **Advertencia:** Para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico, el horno debe estar apagado y desconectado del suministro de energía antes de reemplazar la lámpara.

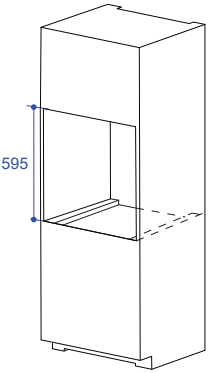
⚠ **Advertencia:** El horno y sus partes accesibles se calientan durante su operación.

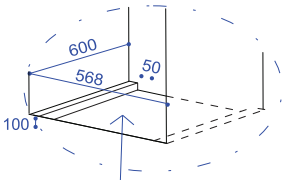
- Se debe tener cuidado para evitar tocar las resistencias generadoras de calor.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los trabajos de limpieza y mantenimiento que debe llevar a cabo el usuario, no deben ser realizados por niños.
- Durante su operación, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar las resistencias generadoras en el interior del horno.

INSTALACIÓN

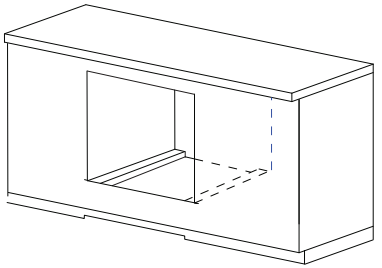
- La cocina debe estar seca y tener una ventilación eficiente de acuerdo con las previsiones técnicas existentes.
- El cable eléctrico que se encuentra por la parte trasera del horno debe acomodarse de manera que no toque el panel trasero del horno debido al calor que se genera durante su operación.
- Retire todo el material de embalaje (papel metálico, espuma artificial, clavos, etc.) del alcance de los niños, debido a que representan un peligro potencial. Los niños pueden tragarse las partes pequeñas o asfixiarse con el papel metálico.



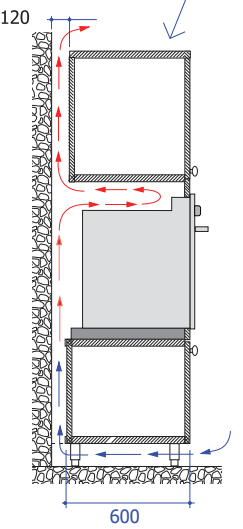


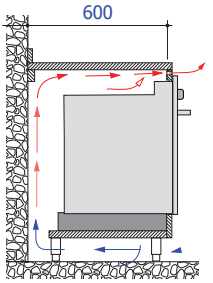


Mantener un espacio de aire en el piso del mueble de 100 mm de altura.



Mantener un espacio de aire entre la parte superior del mueble y el techo de la cocina.





■ Al bajar la puerta del horno, verá 4 agujeros para tornillos, 2 a cada lado del horno. El horno debe fijarse instalando los tornillos por dichos agujeros.

- El gabinete del horno no debe quedar suelto, debe ser fijado contra la pared y/o a los accesorios adyacentes.
- La cocina debe estar seca y tener una ventilación eficiente según las disposiciones técnicas existentes.

■ Este es un horno para empotrar, lo que significa que su pared trasera y una lateral pueden colocarse junto a un mueble alto o un muro de la cocina. Los revestimientos o chapas utilizados en el mueble para empotrar deben aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100°C). Esto evita la deformación o el desprendimiento del revestimiento.

Si usted no está seguro de la resistencia al calor de su mueble, entonces debe dejar aproximadamente 2 cm de espacio libre alrededor del horno. El muro detrás del horno debe ser resistente a las altas temperaturas. Durante la operación, su parte trasera puede calentarse hasta unos 100°C por encima de la temperatura ambiental.

■ Proporcione una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama para la instalación del horno.
■ El aparato debe conectarse a tierra.
■ Introduzca el horno completamente en la abertura sin permitir que caigan los cuatro tornillos de los lugares indicados en el diagrama.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE ENERGÍA

⚠ **Advertencia: Todos los trabajos relacionados con la electricidad deben ser realizados por un electricista calificado y autorizado. No se deben realizar alteraciones ni cambios intencionados en el suministro de energía eléctrico.**

■ Antes de intentar la conexión al suministro de energía, compruebe que el voltaje indicado en la placa de características corresponde al voltaje de su casa.
■ El cable de alimentación debe tener una longitud mínima de 1,5 m.
■ El cable de conexión a tierra debe instalarse de manera que sea el último en desconectarse en caso de que falle el dispositivo de alivio de tensión del cable de alimentación.
■ El cable de alimentación que se encuentra por detrás del horno debe acomodarse de tal manera que no toque el panel trasero del horno debido al calor que genera durante la operación.
■ Se debe utilizar un cable de alimentación de tamaño correcto. El cable de conexión a tierra debe ser más largo que el resto de los cables.
■ El medio de desconexión de la alimentación deben tener una separación de contactos entre todos los polos que proporcione una desconexión total en caso de sobretensión del cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

¿CÓM0 UTILIZAR SU HORNO?

CONOZCA RÁPIDAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DE SU NUEVO HORNO

Antes del primer uso

1. Retire los elementos de embalaje.
2. Retire con cuidado las etiquetas de la puerta del horno, procurando no romper la cinta adhesiva. Si queda algún rastro visible en el cristal, caliente la cavidad del horno (ver más abajo), rocíe el cristal calentado con un limpiacristales y límpielo con un paño suave.
3. Vacíe la cavidad del horno, limpie los conservadores aplicados en fábrica.
4. Saque y lave los accesorios del horno con agua tibia y un poco de detergente líquido.
5. Encienda la campana de ventilación de la cocina o abra una ventana.
6. Caliente el horno hasta una temperatura de 250°C, durante aproximadamente 30 minutos. Retire las manchas y lave con cuidado.
7. Mientras maneja el horno, siga cuidadosamente las instrucciones de seguridad.

La cavidad del horno sólo debe lavarse con agua y una pequeña cantidad de detergente.

⚠ **Importante:** Cuando el horno se calienta por primera vez es normal notar un poco de humo así como un olor peculiar. Esto desaparecerá después de unos 30 minutos.

FUNCIONES Y OPERACIÓN DEL HORNO

El horno es controlado por las perillas de función, temperatura y en el caso del modelo HEDR600CI la perilla del timer también.

⚠ **Importante:** Cuando se selecciona cualquier función de calentamiento, el horno se enciende después de seleccionar una temperatura usando la perilla correspondiente.

Posiciones posibles para la perilla selectora de funciones

CONVECCCIÓN Y CONVENCIONAL

Usando las resistencias generadoras de calor superior e inferior así como el ventilador, esta función de cocción distribuye el calor por toda la cavidad del horno para obtener una temperatura uniforme.

CONVENCIONAL

Esta función usa las resistencias generadoras de calor superior e inferior creando un horno convencional.

HORNEAR

La función horno de calentamiento utiliza calor de la resistencia inferior solamente.

CONVECCIÓN HORNEAR

Esta función utiliza el calentador inferior así como el ventilador. Esto es ideal para ciertos pasteles y platillos que se hornean en cacerola.

CONVECCIÓN ASAR

Esta función utiliza el ventilador para hacer circular el calor de la resistencia superior alrededor de los alimentos.

- Coloque la bandeja para asar en la posición 4 ó 5.
- Precaliente el asador durante 5 minutos antes de cocinar.
- Siempre ase con la puerta del horno cerrada.

CONVECCIÓN

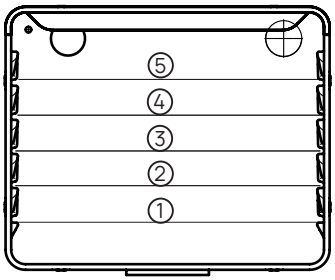
Utilizando el ventilador, esta función hace circular el aire por la cavidad del horno, acelerando el proceso natural de deshielo.

⚠ **Advertencia:** Cuando se utiliza la función de asador, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

⚠ **Precauciones:** Cuando el asador está en operación, las partes accesibles se calentarán. Mantenga a los niños alejados del horno.

Posibles alturas para las parrillas del horno

Las bandejas y accesorios (parrilla para horno, bandeja para hornear, etc.) pueden introducirse en el horno a 5 alturas posibles. Las alturas se indican en la siguiente figura. Cuente siempre el nivel de altura desde abajo hacia arriba.

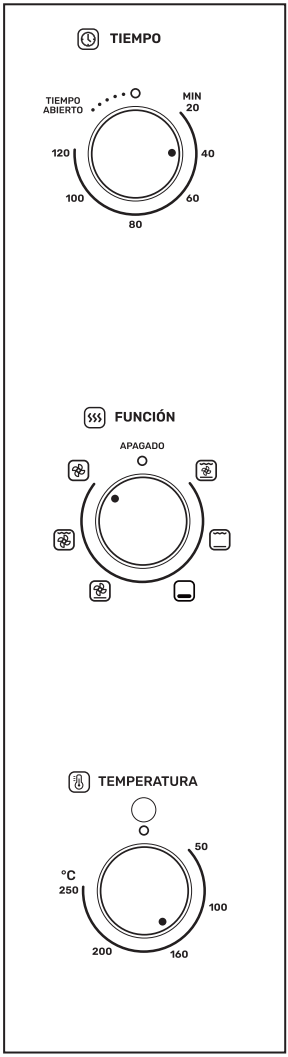


OPERACIÓN DEL HORNO MODELO HEDR600CI SOLAMENTE

Para usar el horno, usted debe programar el tiempo de cocción para los alimentos.

1. Gire la perilla del timer mecánico hasta la posición que desee.
2. Haga girar la perilla selectora de función hasta la posición que desee.
3. Haga girar la perilla selectora de temperatura hasta la posición que desee.
4. Después de las operaciones anteriores, la perilla del horno trabaja con normalidad.
5. Una vez que concluye el tiempo ingresado con la perilla del timer, se escucha una señal lo que significa que la cocción ha finalizado.

Si usted NO desea controlar el horno por medio del Timer mecánico, entonces haga girar la perilla del timer mecánico hasta la posición "TIEMPO ABIERTO".



Precaución: No haga girar la perilla del timer en sentido de las agujas del reloj para llevarla de la posición 120 hacia la posición "TIEMPO ABIERTO".

CÓMO HORNEAR

Los consejos de cocción que se dan en las siguientes tablas son aproximados y pueden ajustarse en función de su experiencia previa y de sus preferencias culinarias.
Si el tipo de pastel deseado no aparece en la lista, consulte el más parecido.

Horneando repostería

Para obtener los mejores resultados, utilice la función CONVENCIONAL .

Horno convencional

- La convección natural crea una zona de cocción perfecta al centro del horno, ideal para la pastelería seca, pan y tartas.
- Recomendamos el uso de bandejas de horno oscuras, ya que las claras reflejan el calor y los pasteles pueden no dorarse adecuadamente.

■ Coloque siempre las bandejas para hornear sobre las parrillas. Retire el estante solamente si hornea en la bandeja plana para galletas incluida con el horno.
■ No introduzca el pastel en el horno hasta que haya alcanzado la temperatura deseada.

Consejos para hornear

■ ¿Está completamente cocido el pastel?
Pinche el pastel por la parte más gruesa usando un mondadientes de madera, si la masa no se pega en el mondadientes, el pastel estará completamente cocido.
■ El pastel se ha colapsado.
Revise la receta. Es posible que la próxima vez tenga que utilizar una menor cantidad de ingredientes líquidos. Asegúrese de que se respetan los tiempos de amasado, sobre todo si se utilizan batidoras eléctricas, para conseguir la consistencia adecuada.
■ El pastel está demasiado claro en el fondo.
Se recomienda utilizar utensilios para hornear más obscuros para obtener mejores resultados. También puede hornear un nivel más bajo la próxima vez o utilizar la función de calentamiento con la resistencia inferior para terminar el proceso de cocción.
■ La tarta de queso está poco cocida.
La próxima vez reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de cocción.

Tenga en cuenta que los rangos de temperatura y tiempos de cocción indicados en las tablas son orientativos solamente. Recomendamos seleccionar la temperatura más baja para comenzar y aumentarla en las fases posteriores de la cocción si es necesario.

TABLA PARA HORNEAR PASTELES

Repostería	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura para hornear	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura	Tiempo para hornear en minutos
Pastelería congelada					
Pie de manzana	2	190 a 210°C	3	170 a 200°C	50 a 70
Pie de queso	2	190 a 200°C	3	170 a 180°C	65 a 85
Pizza	2	210 a 230°C	3	200 a 220°C	20 a 30
Papas al horno	2	210 a 230°C	3	200 a 220°C	20 a 35
Papas fritas al horno	2	210 a 230°C	3	200 a 220°C	20 a 35
Galletas					
Rollo de alcaravea	3	180 a 190°C	3	160 a 170°C	15 a 25
Bizcochos	3	180 a 190°C	3	160 a 170°C	20 a 30
Pastelería danesa	3	190 a 210°C	3	170 a 200°C	20 a 35
Hojaldre	3	200 a 210°C	3	180 a 200°C	20 a 30
Profiterol	3	190 a 210°C	3	170 a 200°C	24 a 45

Repostería	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura para hornear	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura	Tiempo para hornear en minutos
Pastelería dulce					
Pastel de uva pasas	2	160 a 170°C	2	150 a 160°C	55 a 70
Rosca	2	160 a 170°C	2	150 a 160°C	60 a 70
Pastel de Árbol Alemán	2	160 a 170°C	2	150 a 160°C	45 a 60
Pastel de queso	2	180 a 190°C	3	160 a 170°C	60 a 80
Pastel de frutas (Fruit cake)	2	190 a 200°C	3	170 a 180°C	50 a 70
Pastel de frutas glaseado	2	180 a 190°C	3	160 a 170°C	60 a 70
Pastel esponja	2	180 a 190°C	2	160 a 170°C	30 a 40
Pastel flake	3	190 a 200°C	3	170 a 180°C	25 a 35
Pasa para pastel de fruta	3	180 a 190°C	3	160 a 170°C	50 a 70
Pastel de cerezas	3	190 a 210°C	3	170 a 200°C	30 a 50
Rollo de jalea	3	190 a 200°C	3	170 a 180°C	15 a 25
Abanico de frutas	3	160 a 170°C	3	150 a 160°C	25 a 35
Panecillo de frutas	2	190 a 210°C	3	180 a 210°C	35 a 50
Pstel de Navidad	2	180 a 190°C	3	170 a 200°C	45 a 70
Pie de manzana	2	190 a 210°C	3	170 a 200°C	40 a 60
Hojaldre	2	180 a 190°C	3	160 a 170°C	40 a 60
Pastelería salada					
Rollo de tocino	2	190 a 200°C	3	170 a 180°C	45 a 60
Pizza	2	220 a 240°C	3	210 a 230°C	30 a 45
Pan	2	200 a 220°C	3	180 a 210°C	50 a 60
Rollos	2	210 a 230°C	3	200 a 220°C	30 a 40

CÓMO ROSTIZAR

Utilice la función de horno convencional o asistido por ventilador para obtener los mejores resultados.

Consejos para rostizar

Para obtener los mejores resultados, utilice bandejas esmaltadas de color claro, utensilios hechos de cristal resistente para hornear, utensilios de barro o de hierro fundido.
Cubrir los alimentos o envolverlos en papel aluminio conservará los jugos y mantendrá limpio el horno.
Dejar los alimentos sin cubrir, resultará en un tiempo de cocción menor.
Las piezas grandes pueden colocarse directamente sobre la parrilla, dentro de la bandeja para hornear.

Importante

Los rangos de temperatura y tiempos para rostizar indicados en las tablas son orientativos y varían de acuerdo con el tipo, tamaño y calidad de la carne.

- El rostizado de piezas grandes de carne puede producir un exceso de vapor y condensación sobre la puerta del horno. Esto es normal y no afecta la operación del horno. Una vez que haya terminado de cocinar, asegúrese de limpiar bien la puerta y el cristal del horno.
- Los alimentos deben ser revisados regularmente y volteados a mitad del tiempo de cocción.
- Cuando rostice sobre la rejilla, asegúrese de que la rejilla quede correctamente asentada dentro de la bandeja para hornear para recoger los jugos y la grasa que gotean.
- No deje nunca que los alimentos se enfríen dentro del horno, ya que podría producirse condensación que, a su vez, podría provocar corrosión en el horno.

TABLA PARA ROSTIZAR

Tipo de carne	Peso (grs)	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura	Tiempo para hornear en minutos
Res						
Lomo de res	1000	2	210 a 230°C	2	200 a 220°C	100 a 120
Lomo de res	1500	2	210 a 230°C	2	200 a 220°C	120 a 150
Roast beef, poco cocido	1000	2	230 a 240°C	2	220 a 230°C	30 a 40
Roast beef, bien cocido	1000	2	230 a 240°C	2	220 a 230°C	40 a 50
Cerdo						
Asado con piel	1500	2	190 a 200°C	2	170 a 180°C	140 a 160
Falda	1500	2	200 a 210°C	2	180 a 190°C	120 a 150
Falda	2000	2	190 a 210°C	2	170 a 200°C	150 a 180
Lomo de cerdo	1500	2	210 a 230°C	2	200 a 220°C	120 a 140
Rollo de carne	1500	2	210 a 230°C	2	200 a 220°C	120 a 140
Chuleta	1500	2	190 a 210°C	2	170 a 200°C	100 a 120
Asado de carne picada	1500	2	220 a 230°C	2	210 a 220°C	60 a 70
Ternera						
Rollo de ternera	1500	2	190 a 210°C	2	170 a 200°C	90 a 120
Codillo de ternera	1700	2	190 a 210°C	2	170 a 200°C	120 a 130
Cordero						
Costillas	1500	2	200 a 220°C	2	180 a 210°C	100 a 120
Espaldilla	1500	2	200 a 220°C	2	180 a 210°C	120 a 130

Tipo de carne	Peso (grs)	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura	Tiempo para hornear en minutos
Venado						
Costillas de liebre	1500	2	200 a 220°C	2	180 a 210°C	100 a 120
Espaldilla de liebre	1500	2	200 a 220°C	2	180 a 210°C	100 a 120
Jamón de jabalí	1500	2	200 a 220°C	2	180 a 210°C	100 a 120
Aves de corral						
Pollo entero	1200	2	210 a 220°C	2	200 a 210°C	60 a 70
Pollo entero	1500	2	210 a 220°C	2	200 a 210°C	70 a 90
Pato	1700	2	190 a 210°C	2	170 a 200°C	120 a 150
Ganso	4000	2	170 a 180°C	2	150 a 160°C	180 a 200
Pavo	5000	2	160 a 170°C	2	140 a 150°C	180 a 240
Pescado						
Pescado entero	1000	2	210 a 220°C	2	200 a 210°C	50 a 60
Suflé de pescado	1500	2	190 a 210°C	2	170 a 200°C	50 a 70

CÓMO ASAR

El calor intenso de la resistencia de infrarrojos hace que el horno y sus accesorios estén muy calientes.
Utilice guantes para horno y utensilios apropiados para asar.
Para evitar el contacto con la grasa caliente que podría causar lesiones, utilice pinzas largas para asar cuando manipule los alimentos asados.
El asador debe ser supervisada en todo momento. Un calor excesivo puede quemar rápidamente los alimentos, lo que constituye un riesgo de incendio.
No permita que los niños circular cerca del horno cuando esté en operación.
Asar es ideal para embutidos, carnes, filetes de pescado y bisteces con poca grasa, así como para dorar o hacer crujientes los platillos.

Consejos para asar:

La temperatura y los tiempos de asado indicados en las tablas son orientativos y varían de acuerdo con el tipo, tamaño y calidad de la carne.
Asar debe realizarse con la puerta del horno cerrada.
El asador debe precalentarse durante 3 minutos.
Antes de colocar los alimentos sobre la parrilla, engrásela para evitar que se peguen a ella. Coloque la parrilla dentro de la bandeja para hornear para recoger la grasa y los jugos que gotean.
Voltee las piezas de carne a mitad del tiempo de cocción. Las piezas de carne pequeñas necesitarán una sola vuelta, mientras que las piezas más grandes pueden necesitar más vueltas. Siempre utilice pinzas apropiadas para manipular la carne.
Limpie por completo el horno y sus accesorios después de cada uso para garantizar una larga vida útil de su aparato.

TABLA PARA ASAR

Tipo de carne	Peso (grs)	Altura de parrilla dentro del horno	Temperatura	Tiempo para asar en minutos
Carne roja y embutidos				
2 Filetes de res, poco cocidos	400	5	240°C	14 a 16
2 Filetes de res, término medio	400	5	240°C	16 a 20
2 Filetes de res, bien cocidos	400	5	240°C	20 a 23
2 Filetes de pesvuezo de cerdo	350	5	240°C	19 a 23
2 Chuletas de cerdo	400	5	240°C	20 a 23
2 Filetes de ternera	700	5	240°C	19 a 22
4 Chuletas de cordero	700	5	240°C	15 a 18
4 Salchichas para asar	400	5	240°C	9 a 14
1 Pollo, cortado por la mitad	1400	3	240 a 250°C	28 a 23 (primer lado) 23 a 28 (el otro lado)
Pescado				
Filetes de salmón	400	4	240°C	19 a 22
Pescado en papel de aluminio	500	4	230°C	10 a 13
Tostadas				
4 Rebanadas de pan blanco	200	5	240°C	1,5 a 3
2 Rebanadas de pan integral	200	5	240°C	2 a 3
Emparedado tostado	600	5	240°C	4 a 7
Carne roja/aves de corral				
Pollo	1000	3	180 a 200°C	60 a 70
Asado de cerdo	1500	3	160 a 180°C	90 a 120
Pescuezo de cerdo	1500	3	160 a 180°C	100 a 180
Codillo de cerdo	1000	3	160 a 180°C	120 a 160
Roast beef	1500	3	190 a 200°C	40 a 80

CUIDADO Y LIMPIEZA

Importante: Desconecte el horno del suministro de energía eléctrica antes de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento que implique partes eléctricas.

Al asegurarse de que lleva a cabo una limpieza y mantenimiento correctos de su horno, usted podrá influir considerablemente en el funcionamiento sin fallas de su aparato.
Antes de iniciar la limpieza, el horno debe estar apagado, desconectado y debe asegurarse de que todos los mandos están en la posición "0". No inicie la limpieza hasta que el horno se haya enfriado completamente.

- Permita que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- El horno debe limpiarse después de cada uso.
- No deje sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre las superficies.
- No utilice productos de limpieza con base de cloro o ácido.
- Nunca limpie el aparato usando una máquina limpiadora a vapor a presión.
- La cavidad del horno debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido exclusivamente.

Precaución: No use productos para limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y mantenimiento del panel frontal de vidrio.

Advertencia: Cuando está correctamente instalado, su horno cumple con todos los requisitos de seguridad establecidos para este tipo de producto, sin embargo, debe tener especial cuidado con la parte trasera e inferior del aparato, ya que estas zonas no están diseñadas ni pensadas para ser tocadas, y pueden tener bordes afilados o ásperos, que pueden causar lesiones.

INTERIOR DEL HORNO

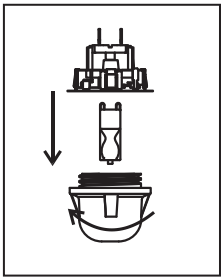
- El horno debe limpiarse después de su uso, ya que se haya enfriado. La cavidad debe limpiarse usando una solución hecha con detergente suave y agua tibia.
- Se pueden utilizar limpiadores químicos apropiados después de consultar las recomendaciones del fabricante y probar usando una pequeña muestra en la cavidad del horno.
- No se deben utilizar productos de limpieza abrasivos ni estropajos sobre la superfi cie de la cavidad.

⚠ **Importante:** El fabricante de este aparato no aceptará ninguna responsabilidad por daños causados debido a limpieza usando productos químicos o abrasivos.

REEMPLAZANDO EL FOCO DEL HORNO

⚠ **Advertencia:** Desconecte el horno del suministro de energía eléctrica antes de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento que implique partes eléctricas.

- Si el aparato ha estado en uso, permita que la cavidad del horno y los elementos calefactores se enfríen antes de intentar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Desenrosque la cubierta de protección. Ahora puede lavar y secar la cubierta de cristal.
- Retire con cuidado el foco viejo e introduzca uno nuevo apropiado para temperaturas altas (300°C) con las siguientes especificaciones: 220V, 50/60 Hz, 25 W, base G9.
- Reinstale la cubierta de protección.

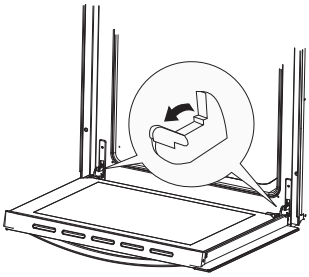


⚠ **Importante:** Nunca utilice destornilladores u otros utensilios para retirar la cubierta de la lámpara. Esto podría dañar el esmalte del horno o el portalámparas. Retire con la mano.

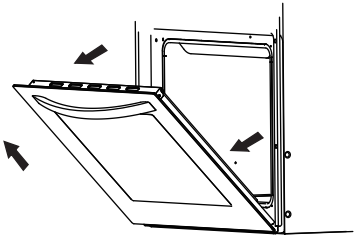
⚠ **Importante:** Nunca reemplace el foco con las manos desnudas, ya que la contaminación de sus dedos puede causar una falla prematura. Utilice siempre un paño limpio o guantes. Tenga en cuenta que el reemplazo del foco no está cubierto por la garantía del producto.

DESMONTAJE DE LA PUERTA

Para facilitar el acceso a la cavidad del horno para su limpieza, es posible retirar la puerta.
Incline la parte del cierre de seguridad de la bisagra hacia arriba. Cierre ligeramente la puerta, levántela y tire de ella hacia usted. Para reinstalar la puerta en el horno, invierta el procedimiento de remoción. Al reinstalar la puerta, asegúrese de que la muesca de la bisagra esté correctamente colocada sobre la protuberancia del soporte de la bisagra.
Después de reinstalar la puerta en el horno, baje con cuidado el cierre de seguridad. Si el seguro no está colocado, puede causar daños en la bisagra al cerrar la puerta.



Incline el seguro de la bisagra.



Remoción de la puerta.

EN CASO DE EMERGENCIA

En caso de una emergencia, usted debe hacer lo siguiente:
- Apague el horno.
- Desconecte el horno del suministro de energía eléctrica.
- Contacte al centro de servicio autorizado.

Reinstale la puerta.

CAUSAS Y POSIBLES SOLUCIONES

PREGUNTAS FRECUENTES Y GUÍA DE FUNCIONAMIENTO

Algunos problemas menores pueden resolverse siguiendo las instrucciones contenidas en la siguiente tabla. Antes de contactar al centro de servicio autorizado revise los siguientes puntos.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	QUÉ HACER
ELHORNO ELÉCTRICO NO FUNCIONA	No hay suministro de energía eléctrica.	Revise el fusible, reemplácelo si está quemado. Asegúrese de que el suministro de energía esté encendido.
	No se ha elegido una función para el horno.	Asegúrese de que se ha seleccionado una función así como una temperatura.
LA PANTALLA MUESTRA "00:00" PARPADEANDO	El horno ha sido desconectado del suministro de energía o hubo una interrupción en el suministro (apagón)	Ingrese la hora actual (consulte la sección "TIEMPO").
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA	El foco está suelto, dañado o defectuoso.	Reemplace el foco. Consulte la sección "Reemplazando el foco del horno".

Si el problema persiste comuníquese con nuesto Servicio Técnico Autorizado:
CABA y GBA: 5246-8663
Interior del país 800-345-6580

Importante: Todas las operaciones deben ser realizadas por personal calificado del centro de servicio autorizado.

NOTAS

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de DOCE (12) meses a partir de la fecha de compra de este aparato, DREAN S.A., fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer, a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de DREAN S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa.

Las especificaciones técnicas y condiciones de utilización se describen en la guía rápida que acompaña el producto y en el manual de uso que puede descargarse de la página web: https://blog.drean.com.ar/category/manuales/

EXCEPCIONES A LA COBERTURA DE GARANTÍA

La garantía queda anulada en los siguientes casos:
a) Uso impropio, abusivo o distinto del uso doméstico.
b) Instalación en condiciones distintas a las recomendadas en el Manual del Usuario y/o instalación negligente del producto y/o que la misma no fuera ejecutada por personal matriculado.
c) Si el producto hubiera sido intervenido por el personal ajeno al servicio técnico autorizado.
d) Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
e) En caso de enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado de cobertura o en la factura de compra.
f) Los daños ocasionados al exterior del gabinete y/o daños estéticos.
g) Daños ocasionados en el interior y exterior del gabinete producido por roturas, golpes, rayaduras, instalaciones incorrectas o ilegales, desgaste producido por el maltrato o uso indebido del producto, y en general todos aquellos defectos producidos por agentes externos (por ejemplo, plagas) y que no sean imputables directamente al fabricante.
h) Daños ocasionados en mudanzas o traslados y/o fuerza mayor.
i) En ningún caso DREAN S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto, que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación con el bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

DREAN S.A. se compromete a reparar el producto defectuoso sin cargo alguno, durante el plazo de vigencia de la garantía, si fallare en situaciones normales de uso y conforme lo indicado en el Manual del Usuario.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente. El listado de Servicios Autorizados puede encontrarse en el siguiente link:
https://drean.com.ar/es_AR/servicio_tecnico

Este plazo indicado podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos.

La garantía de un producto adquirido de segunda/outlet tendrá vigencia por SEIS (6) meses. En caso de que la unidad no fuera posible de reparación técnica se procederá con el reemplazo del producto por uno de iguales condiciones (segunda/outlet). La solución de la controversia nunca podrá superar el monto de la factura.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, DREAN S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de estos. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1) Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por DREAN S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato. DREAN S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2) Antes de instalar y usar el aparato, deberá leer cuidadosamente el manual de instrucciones, usar la instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
3) Conectar correctamente la toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4) Verificar que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1) El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no se autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Drean S.A. ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2) Se hace constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3) Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de CABA.

CENTRO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR:

(Servicio y Venta de Repuestos)
Teléfonos: (011) 5246 8663 (CABA y GBA) / 0800 345 6580 (Interior del país)
DREAN S.A.
Correo electrónico: serviciodrean@drean.com.ar
Av. Américo E. Alladio 325, CP 5967, Luque, Córdoba, Argentina

DREAN

Asistencia Total Drean

CABA y GBA: (011) 5246-8663
Interior del país: 0800-345-6580

www.drean.com.ar

/dreanargentina

@dreanargentina

@dreanargentina

Dreanargentina

@dreanargentina